

Paella

Zutaten:

- 200 g Tomaten
- 100 g Zwiebel
- 150 g Erbsen (tiefgekühlt)
- 300 g Risotto-Reis (Carnaroli oder Arborio)
- 400 ml Hühnersuppe
- 200 ml Brunch „Paprika & Peperoni“
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Kurkuma (gestrichen voll)
- 1 Zitrone
- Olivenöl

Wahlweise:

- 100-150 g Hühnerflügel oder auch Hühnerbrustfilet
- 200 g Seelachsfilet oder ähnliche Fische (Dorsch, Barsch...)
- 150 g Garnelen (geschält)
- Gerne auch: Muscheln, Tintenfische oder ähnliches Meeresgetier nach Belieben und Gusto

Zubereitung:

Tomaten würfeln; Zwiebel und Knoblauchzehen grob hacken. Fischfilet und Garnelen kalt abspülen und trocken tupfen. Fischfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Hühnerflügel teilen, putzen und ev. von überschüssiger Haut befreien.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Garnelen und allenfalls weitere gewählte Meeresfrüchte gemeinsam mit dem Knoblauch darin ca. 1 Minute scharf anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Hühnerflügel in der Pfanne scharf anbraten, und ca. 10 Minuten garen; dann ebenso herausnehmen und zur Seite stellen.

Zwiebel in die Pfanne geben und im restlichen Bratfett bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Reis kurz anbraten, Tomaten hinzufügen und ca. 5 Minuten dünsten. *Brunch* und Suppe miteinander verrühren und über nach und nach über den Reis gießen, immer wieder rühren. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen. (*Achtung: Brunch „Paprika & Peperoni“ ist relativ scharf – wer’s milder mag, muss beim Abschmecken vorsichtig sein!*)

Paella bei kleiner Hitze, zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen; darauf achten, dass der Reis am Pfannenboden nicht anklebt oder anbrennt. Je nach Wunsch mit Wasser oder Suppe (oder Weißwein) die Konsistenz der Paella steuern: manche mögen sie saftig, manche mögen sie körnig...

Seelachsfilets und Hühnerteile sowie gegebenenfalls Meeresfrüchte zugeben und vorsichtig unterheben, dann weitere 5 Minuten garen.

Abschließend – wenn der Reis schon bissfest ist – Garnelen auf der Paella verteilen und bei geschlossenem Deckel weitere 5 Minuten garen.

Zitrone waschen und in Spalten oder Schieben schneiden und zur Paella servieren.